

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 許出願公開番号

特開平11-46602

(43) 公開日 平成11年(1999) 2月23日

(51) Int.Cl.⁶

A 0 1 G 13/02

C 1 2 G 3/04

識別記号

1 0 1

F I

A 0 1 G 13/02

C 1 2 G 3/04

1 0 1 D

審査請求 未請求 請求項の数 6 F D (全 5 頁)

(21) 出願番号

特願平9-220750

(22) 出願日

平成9年(1997) 8月1日

(71) 出願人 597117101

許田 宏

沖縄県那覇市松尾1-16-5 3階

(72) 発明者 許田 宏

沖縄県那覇市松尾1-16-5 3階

(74) 代理人 弁理士 福島 康文

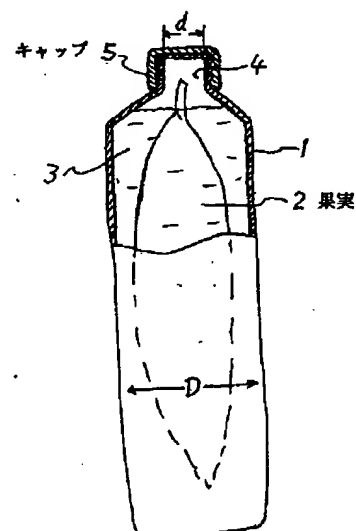
(54) 【発明の名称】 ビン入り果実およびビン入り果実の製造方法

(57) 【要約】

【課題】 ビンの中にその口部より大きな果実が入っているビン入り果実およびビン入り果実の製造方法に関し、ニガウリなどの果実を、食用としてだけでなく、更に別の角度から付加価値を高めることで、果実の需要拡大を図ることを目的とする。

【解決手段】 胴部に比べて口部の小さいビンに、該口部に入るサイズの果実をビン内に挿入して、該ビン内で果実を成長させ、該果実が少なくともビンの口部より大きくなった状態で該果実を収穫した後、前記ビンに酒類その他の液体を入れ、口部を密閉することによって、ビン入り果実とする。

ビン入り果実の一実施形態



【特許請求の範囲】

【請求項1】 胴部に比べて口部の小さいビンに、該口部に入るサイズの果実をビン内に挿入して、該ビン内で果実を成長させ、該果実が少なくともビンの口部より大きくなった状態で該果実を収穫することを特徴とするビン入り果実の製造方法。

【請求項2】 前記の果実を収穫した後、前記ビンに酒類その他の液体を入れ、口部を密閉することを特徴とする請求項1記載のビン入り果実の製造方法。

【請求項3】 前記の果実を収穫した後、加熱処理することを特徴とする請求項1または請求項2に記載のビン入り果実の製造方法。

【請求項4】 前記の果実がニガウリであることを特徴とする請求項1から請求項3中のいずれかの項に記載のビン入り果実の製造方法。

【請求項5】 胴部に比べて口部の小さいビンに、該口部に入るサイズの未成長の果実を挿入し、口部内径より大きくなるまでビン内で成長させてなるビン入り果実。

【請求項6】 前記のビンに酒類その他の液体が入っていることを特徴とする請求項5に記載のビン入り果実。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、ビン入り果実およびビン入り果実の製造方法に関する。さらに詳しくは、ビンの中にその口部より大きな果実が入っているビン入り果実およびビン入り果実の製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術と発明が解決しようとする課題】ニガウリ（ツルレイシ、沖縄方言名・ゴーヤー）は、未熟の若い果実をスライスして、豆腐などと混ぜ、ゴーヤーチャンプルと呼ばれる炒めものにして食されることが多い。

【0003】一方、最近ニガウリの栄養価や薬効が見直され、各種の使い方が改良開発されているが、いずれも食用に限られている。

【0004】沖縄県内の産業活性化のために、各種の新製品開発が行なわれているが、本発明の発明者は、このような問題に着目し、ニガウリなどの果実を、食用としてだけでなく、更に別の角度から付加価値を高めることで、果実の需要拡大を図ることを目的とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】本発明の技術的課題は次のような手段によって解決される。請求項1は、胴部に比べて口部の小さいビンに、該口部に入るサイズの果実をビン内に挿入して、該ビン内で果実を成長させ、該果実が少なくともビンの口部より大きくなった状態で該果実を収穫することを特徴とするビン入り果実の製造方法である。

【0006】このように、ビンの中に、該ビンの口部より大きな果実が入っていると、どのようにして挿入したのか、と疑問を持たせることで、人目を引くことがで

き、また置物と同様に飾っておくことで、鑑賞用としても価値があり、購買意欲の増進につながる。初めから大きな果実を、口部の小さなビンに入れることは不可能であるが、小さな稚果実の間にビンに挿入して、ビン内で成長させれば容易に可能であり、所期の目的を達成できる。

【0007】請求項2は、請求項1記載の果実を収穫した後、前記ビンに酒類その他の液体を入れ、口部を密閉することを特徴とするビン入り果実の製造方法である。他の液体としては、例えば酢や砂糖水、おどろ酒などが挙げられるが、これらに限定されない。

【0008】このように、ビンの中で成長させた後、果実を収穫するとともに、酒類や酢、砂糖水などの液体を入れて、その中に果実を漬け込むと、液体のレンズ作用と相まって内部の果実がより美しく引き立って見え、かつ果実の成分が液体中に抽出されることで、液体の飲用としての価値が高まる。

【0009】請求項3は、請求項1または請求項2に記載の果実を収穫した後、加熱処理することを特徴とするビン入り果実の製造方法である。

【0010】このように、ビンの中で成長させ、かつ収穫した後、蒸すなどの加熱処理を行なうと、果実本来の色がより鮮烈となり、果実の新鮮な色を長期間維持でき、鑑賞用としての価値がより高まる。

【0011】請求項4は、請求項1、請求項2または請求項3に記載の果実としてニガウリを用いる。ニガウリは、外部に無数のイボイボがあり、かつ淡緑色ないし濃緑色をしていて、鑑賞にも向いている。また、酒に浸けた場合は、両者の成分が混ざり合って、特別の味や香りがする。したがって、ビンの内部で成長させる果実として、ニガウリを用いると、付加価値がより高まり、需要がさらに高まる。

【0012】請求項5は、胴部に比べて口部の小さいビンに、該口部に入るサイズの果実をビン内に挿入し、ビン内で成長させてなるビン入り果実である。このように、口部より大きな果実がビンに入っていることで、好奇心を刺激することが可能で、その結果、鑑賞用としても適しているため、購買意欲が増し、需要増加につながる。

【0013】請求項6は、請求項5に記載のビンに酒類その他の液体が入っているビン入り果実である。このように、果実のみでなく、酒類や酢、砂糖水などの液体を入れておくと、果実の保存性が向上し、また該液体を飲用すると、果実と液体との成分が混合することで、飲用としての価値も高まる。また、ビンを動かすと、口部より大きな果実が液体中で浮遊するので、鑑賞用に適する。

【0014】

【発明の実施の形態】次に本発明によるビン入り果実およびビン入り果実の製造方法が実際上どのように具体化

3

されるか実施形態を説明する。図1は本発明によるビン入り果実の一実施形態を示す部分断面側面図である。

【0015】1はガラスや合成樹脂などからなるビンであり、透明体が適しているが、必ずしも透明体に限定されない。ビン1の中には、植物の果実2が入っており、しかも必要に応じて酒類や酢、砂糖水などのような液体3を入れてある。

【0016】4はビン1の口部、5はキャップであるが、口部4の内径dはビン1の胴部の内径Dに比べて十分小さい。そして、果実2の太さは、ビン1の胴部より多少小さめで、口部4の内径より十分に大きいことが望ましい。つまり、果実2を、そのままでは、到底口部4からは挿入できない程度のサイズが望ましい。

【0017】前記の果実2は、図示のように、成長した状態では、口部4から挿入できないが、口部4から挿入できる程度の未成長の稚果実の状態において、口部4からビン1中に挿入し、ビン1の内部で成長させる。

【0018】図2はこのようにビン1内で成長させることによって、ビン1の口部より大きな果実2を内蔵する方法を示す実施形態であり、果実の成長の順に示してある。

【0019】6は例えばニガウリなどの蔓であり、竹や金属パイプ、合成樹脂パイプ7などを縦横に編んで棚を作り、その上に蔓6を這わせ、かつ支持している。なお、竹などを三角状に組んで、水平の棚の代用とすることもある。

【0020】ビン1は、その口部4の回りに紐を巻いて、前記の棚または別に作った棚7などに、紐8で吊り下げてある。そして、(1)のように、その口部4に十分入る程度の未成長において、稚果実2aを口部4からビン1中に挿入してある。

【0021】このような状態で、例えば1週間程度成長させると、(2)に2bで示すように、口部4の内径より十分に大きくなるが、さらに1週間程度成長させると、(3)のように、ビン1の胴部より幾分小さい程度まで成長する。

【0022】このように、果実が十分に成長した時点で、果実2を蔓6から切り離し、収穫する。果実2が、ビン1の胴部の内壁に接する程度まで成長させることもできるが、果実2がビン1内で自由に移動できるようにしたい場合は、ビン1の胴部の内径より多少小さめの程度まで成長した時点で収穫する。

【0023】果実2を、蔓6への付け根の位置で切り離して、収穫すると、果実2がビン1の中に入った状態となり、また果実2のサイズは、ビン1の口部4の内径より十分に大きいので、果実2がビン1から脱出することはできない。

【0024】このように、果実2がビン1の中に入っている状態で、ビン1内に水などを入れて、ビン1の内部並びに果実2を十分に洗浄する。図2の(1)(2)の

4

ように、稚果実をビン1の中に入れた状態で成長させるが、該ビン1の内部は外気より高温となるため、害虫などの棲息に適しない。そのため、殺虫剤などを使用する必要がなくなるので、無農薬栽培も可能となる。したがってまた、前記の洗浄も比較的簡単で足りる。

【0025】このようにして洗浄した後、ビン1の中に酒類その他の液体3を入れてから、図1のように、口部4をキャップ5で密閉すると、びん入り果実が完成する。

【0026】液体3として、泡盛などを用いると、ニガウリの泡盛漬けとなり、長期間の間に、ニガウリの成分が泡盛の中に抽出され、独特の味と香りを楽しむことができる。

【0027】このように、ビン1の口部4から入る程度の未成長の状態、果実2をビン1に入れて、ビンの中で成長させるので、口部より十分大きな果実2をビン内に内蔵することも容易に可能である。この方法を知らない限り、見る人に好奇心を与えることができ、置物や土産品などとしての商品価値が高まる。

【0028】ビンの中に内蔵する果実2としては、ニガウリを例示したが、キュウリやヘチマなども利用できる。ウリ科の長い果実が適しているが、例えばトマトなどのような、他の果実でも差し支えない。

【0029】また、ビンに入れる液体も、酒類としては、焼酎や清酒、洋酒など、各種の酒類を利用できる。また、例えば酢や砂糖水なども利用できる。したがって、中に入れる果実に応じて、果実と相性の良い任意の液体を利用できる。

【0030】果実の自然な美しい色を鑑賞したいような場合は、収穫した後、例えば蒸し器などの中に入れて、ビンの中に蒸気を供給し、果実を蒸すなどの加熱処理を行なう。ビンに湯を入れるなどの手法も可能である。加熱処理の時間は、通常は数分間で足りる。このように、加熱処理を行なうと、発酵が抑制され、果実の自然な色を維持できる。

【0031】このほか、ビンの中に果実が入っている状態で煮ることもできる。この場合は、例えば果実入りのスープなどが可能となる。

【0032】ヘチマを利用する場合は、化粧用のヘチマ水も実現できる。この場合は、ビンに入れる液体3として、生のヘチマを絞って得たヘチマ水を用いると、ビンの中に、生のヘチマとヘチマ水が入っているため、消費者は、生のヘチマを鑑賞しながら、ヘチマ水を利用して身体の手入れを行なえるので、ヘチマ水の効き目が倍增した気分になれる。

【0033】ビンに入れる果実としては、野菜類の果実を例示したが、果物などにも適用できる。また、ビン1は、ガラス製でも合成樹脂製でもよく、またペットボトルなどでもよい。すなわち、胴部より口部の内径の小さな容器であればよく、材料の如何を問わないが、透明体

ないし半透明体が好ましい。

【0034】なお、ビン内部の果実や液体が、常温保存に適しない場合は、冷蔵庫などに入れて保管することは言うまでもない。また、ビンに液体を入れないで、窒素ガスなどの不活性ガスを入れることも可能である。

【0035】

【発明の効果】請求項1のように、ビンの中に、該ビンの口部より大きな果実が入っていると、どのようにして挿入したのか、と疑問を持たせることで、人目を引くことができ、また置物と同様に飾っておくことで、鑑賞用として価値があり、購買意欲の増進につながる。

【0036】初めから大きな果実を、口部の小さなビンに入れることは不可能であるが、小さな稚果実の間にビンに挿入して、ビン内で成長させれば容易に可能であり、所期の目的を達成できる。

【0037】請求項2のように、ビンの中で成長させた後、果実を収穫するとともに、酒類や酢、砂糖水などの液体を入れて、その中に果実を漬け込むと、液体のレンズ作用と相まって内部の果実がより美しく引き立って見え、かつ果実の成分が液体中に抽出されることで、液体の飲用としての価値が高まる。

【0038】請求項3のように、果実がビンの中で成長させ、かつ収穫した後、蒸すなどの加熱処理を行なうと、果実本来の色がより鮮烈となり、果実の新鮮な色を長期間維持でき、鑑賞用としての価値がより高まる。

【0039】ニガウリは、外部に無数のイボイボがあり、かつ淡緑色ないし濃緑色をしていて、鑑賞にも向いているので、請求項4のように、ニガウリをビンに入れると、鑑賞効果がより高まる。また、酒などの液体に浸けると、両者の成分が混ざり合っ、特別の味や香りがする。したがって、ビンの内部で成長させる果実とし

て、ニガウリを用いると、付加価値がより高まり、需要がさらに高まる。

【0040】請求項5のように、口部より大きな果実がビンに入っていることで、好奇心を刺激でき、その結果、鑑賞用としても適しているので、購買意欲が増し、需要増加につながる。

【0041】ビンの中に、その口部より大きな果実が入っているだけでも、人目を引く効果を奏するが、請求項6のように、果実に加えて、酒類や酢、砂糖水などの液体を入れておくと、果実が液体に浮いて揺動するので、鑑賞用として価値がより高まり、また果実の保存性が向上し、また該液体を飲用すると、果実と液体との成分が混合することで、飲用としての価値も高まる。また、ビンを動かすと、口部より大きな果実が液体中で浮遊するので、鑑賞用に適する。

【図面の簡単な説明】

【図1】 本発明によるビン入り果実の一実施形態を示す部分断面側面図である。

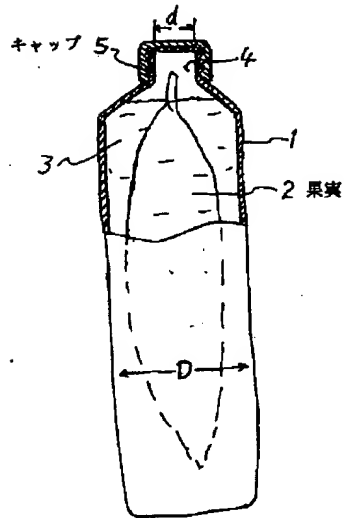
【図2】 ビン中にその胴部より大きな果実を内蔵する方法を示す実施形態である。

【符号の説明】

- 1 ビン
- 2 果実
- 2a 稚果実
- 2b 中間成長した果実
- 3 液体
- 4 ビンの口部
- 5 キャップ
- 6 ニガウリなどの蔓
- 7 棚
- 8 紐

【図1】

ピン入り果実の一実施形態



【図2】

ピン入り果実の製造方法

